e piu verde / tanto é miglior / & mostra piu bella.

Abi le zucche & mondale molto bene / & grattale como gratti il cascio / & farale vn pocho bollir ī vn bono brodo ó vero ī bon latte / Et pigliarai tanta quantita di cascio fresco quanto è detto ī li sopra detti capitoli giongendoui con esso & mistolandoui vn pocho di cascio uecchio ch̄ sia bono / Et pigliarai vna libra di bona uentresca di porco o vero vna testa di uitella cotta molto bene allessa & battuta assai col cōltello Et volendo poterai ī loco de queste doi cose sopra dette se piu ti piace usar̄ il butiro / o vero il strutto / giongendoui meza libra di zucchar̄ vn pocho di Zenzeuero / & di Canella / con vn bucchieri di latte / & sei oua / Et como ti par̄ ch̄ le predette Zucche siano cotte tirale fora dellacqua / & passale per la stamegna / & farai gialla questa cōpositione col safranum / poi la metterai in vna padella solo cō vna pasta sottile di sotto / & non di sopra / & darali il focho temperatamente di sotto & di sop̄ et quando tipare meza cotta gli guttarai di sop̄ in loco de la crosta de le lasagne ben minute Et quando sera cotta abastanza vi metterai suso di bono Zuccharo & acqua rosata

Et far̄ torta de rape.

Imilemente secondo i tempi & le stagioni poterai fare torte di rape / & etiam dio di pera cotte prima stagionate molto bn sotto la bragia / & etiam dio co le poma e cotogne poterai far̄ tagliandole prima in quarti ó ī pezi mondandole & nettādole bene / & dentro le farai allessar̄ in bono brodo / Et se piu ti piacesse le poterai etiā dio cocer̄ sotto labrascia / ch̄ forse serano meglio passandole sempre per lastamegna & giangendoui le altre cose sopradette como se dicto cō la Zuccha.

Et far̄ vn migliaccio per quattro ó cinque persone pistarai molto bene vna libra di cascio del piu fresco ch̄ possi hauer̄ tanto ch̄ ti para esser̄ ritornato ī latte / & haue rai tre ó quattro once di fior̄ di farina & octo / ó dece bianchi doua / & meza libra di Zuccharo / mescolādo tutte queste cose & ī corporandole bene ī seme Et se no hauessi fior̄ de farina / habi vna mollecha di pan bianco / & grattugiato ben menuto mettendola in loco de la farina / Et haucrai la padella sēza pasta ó crosta / & sullo fondo dentro vi metterai di bono strutto facendone vn solo ch̄ sia alto vn dito uel circha / & metterai la dicta padella sulle brascie tanto ch̄ el strutto sia ben caldo / & dentro vi buttarai questa

Et far̄ torta de lasagne.